

Présentation des cépages de la vigne pédagogique

7 cépages de cuve

Grenache - Syrah – Rolle – Mourvedre – Chasselas – Cinsault - Listan



Le **Grenache noir** est un cépage rouge espagnol. Ce cépage est né en Catalogne. Il aurait été ramené par des pèlerins de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle. Cépage très qualitatif, il peut donner des vins rouges puissants, colorés et généreux, des vins rosés aromatiques et soyeux ou des vins doux naturels très sucrés



La **Syrah** noir, nom celto-ligure qui désigne une montagne allongée ou arrondie dans le midi de la France. Les Romains auraient rapporté ce cépage de Syracuse. La ville iranienne de Shiraz, d'où la syrah aurait été rapportée par les croisés au XI ou au XII siècle. Les vins sont fruités, riches en resvératrol, molécule aux effets cardio-protecteurs, antioxydants et anti-cancérigènes.



Le **Rolle** est un cépage provenant d'Italie. C'est un cépage vigoureux. Il donne un vin blanc de belle couleur pâle et de qualité, généralement bien équilibré, arômes d'aubépine, camomille, noisette, poire, pomme.



Le **Mourvèdre N** est d'origine espagnole - Valence ramené par un pèlerin de retour de Saint-Jacques-de-Compostelle. Son introduction en France date du XVI siècle. Le vin est reconnu pour la qualité de sa structure tannique, sa richesse aromatique.



Le **Chasselas** blanc est cultivé dans les vignobles européens, on peut le retrouver à table. Il donne des vins fins aux arômes délicats d'aubépine, de noisettes avec des belles acidités.



Le **Cinsault** est un cépage de Provence noir à jus blanc. Le rendement en jus est élevé. Ses gros grains juteux se consomment aussi en raisin frais. Il donne des vins fruités, agréables, souples, et d'excellents rosés.



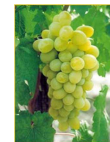
Le **Palomino**, nommé **Listan** en France, est un cépage blanc espagnol d'Andalousie. Cépage vigoureux et très productif, il doit être maîtrisé par une taille courte. La résistance de sa grappe au transport le fait parfois utiliser comme raisin de table

7 cépages pour la table

Muscat de hampourg - Dattier de Beyrouth/Rosaki - Muscat d'Alexandrie
Cardinal – Napoléon – King Ruby – Red Flame



Le **Muscat de Hambourg** est un cépage noir. La maturité est de deuxième époque : 15-18 jours après le chasselas. Les grappes sont grandes et les baies sont de grosse taille. Le goût de la chair juteuse est agréable et assez musqué.



Le **dattier de Beyrouth – Rosaki** est un cépage blanc est un cépage oriental. En 1883, Uffren, un négociant de soie le ramène de Beyrouth. Les baies sont de taille très grosse. La grappe est conique et assez lâche. Il est très vigoureux et peut être palissé.



Le **Muscat d'Alexandrie** a la saveur musquée appréciée des peuples de la Méditerranée qui le cultivent en treilles depuis plus de 2000 ans. Il sert à la production de vins doux naturels : le muscat-de-rivesaltes (avec le muscat à petits grains) et le rivesaltes (avec le grenache blanc et gris et le macabeu).



Le **Cardinal** a de très gros grain rouge. Son joli feuillage découpé se pare du plus bel or en automne. Il est précoce, peut être palissée contre un mur. Les grains de 'Cardinal' sont croquants, leur chair juteuse, sucrée et parfumée, leur peau est d'épaisseur moyenne.



L'Impérial, Napoléon est un raisin d'Espagne (Murcia). Des grappes de grande taille, elliptique allongées, section circulaire. Sa pulpe est tendre, non colorée, juteuse et très vascularisée.



Le **King rubis** est un raisin sans pépin. Il peut être utilisé pour la fabrication de la confiture, du jus de fruits, de la gelée ou en raisins secs.



Le **Red Flame** est un raisin sans pépin précoce. Il a des grains de petite taille, sa couleur violacée est très attrayante, sa pulpe est ferme et croquante, non colorée, assez juteuse, très sucrée. Parmi les variétés sans pépins, il est de grande qualité pour l'élaboration des raisins secs.